

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

Nachhaltigkeit im Schweizerhof

Durablada en il Schweizerhof

BERGACKER

by

Scalottas

Nachhaltigkeit im Schweizerhof

«Alles auf einen Blick»



Claudia & Andreas Züllig
mit **Jamie Rizzi**
und das ganze Schweizerhof-Team
Ihre Gastgeber

Naomi Koepfli
Nachhaltigkeitsverantwortliche
nachhaltigkeit@schweizerhof-lenzerheide.ch



Wussten Sie, dass die Lenzerheide im rätoromanischen Sprachgebiet liegt?

Auch uns liegt der Erhalt der Sprache und Kultur
am Herzen.

Daher finden Sie in dieser Broschüre einen Teil der
Titel in Rumantsch da Vaz.



Liebe Naturliebhaberinnen Liebe Naturliebhaber

Wie gerne geniessen auch wir als Gastgeberinnen und Gastgeber des Hotels Schweizerhof die wunderschöne umliegende Natur. Sei es beim «Sünnele», bei einem kühlen Bad im Heidsee im Sommer oder bei einer Schneeschuhwanderung durch weiss verschneite Tannenwälder im Winter. Für solche Aktivitäten lieben wir und unsere Gäste die Natur. Für solch einzigartige Erlebnisse wollen wir die Umwelt für uns und zukünftige Generationen schützen. Besonders im Tourismus leben wir von der Schönheit der Natur, jedoch haben unsere Handlungen auch grosse Auswirkungen auf die Umwelt. Uns ist es daher wichtig, dass wir mit unseren Ressourcen respektvoll umgehen, um uns nachhaltig weiterentwickeln zu können. Nachhaltigkeit ist dabei der zentrale Faktor. Ihr haben wir uns als ganzes Team verschrieben.



WE CARE

Das Hotel Schweizerhof handelt im Einklang mit der Natur. Im Zentrum unserer Handlungen und Entscheidungen steht ein verantwortungs- und respektvoller Umgang. Wir übernehmen ökologische Verantwortung, indem wir in nachhaltige Prozesse, Produkte und Massnahmen investieren. Wir pflegen soziale Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden und schaffen durch unser bewusstes Handeln, ökonomischen Mehrwert.

Dabei lernen wir jeden Tag Neues dazu und werden täglich durch gute Beispiele und Ideen unserer Mitarbeitenden und Partner inspiriert. Mit dieser Broschüre möchten wir Einblick geben in unser Tun. Wer weiss, vielleicht liefern wir damit ja auch den einen oder anderen Anstoss.

Wir wünschen Ihnen eine interessante, vielleicht sogar inspirierende Lektüre.

SOZIALE VERANTWORTUNG RESPONSABILIDAD SOCIALA

Nachhaltiges Handeln beinhaltet auch ein wertschätzendes und wertschöpfendes Miteinander innerhalb unseres Schweizerhof-Teams.

Als Arbeitgeber übernehmen wir Verantwortung für ein bestmögliches Arbeitsumfeld, für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



HOTELEIGENER COACH

Franziska, unsere «gute Seele», steht unseren Mitarbeitenden jeweils einen Tag pro Woche für Rat und Tat zur Verfügung. In erster Linie betreut sie die Lernenden, hat aber auch immer ein offenes Ohr für alle anderen.



LERNENDEN NACHHALTIGKEITSWOCHE

Einmal jährlich führen wir mit unseren Lernenden eine Nachhaltigkeitswoche durch. Wir besuchen Partner sowie Vorbilder im Bereich Nachhaltigkeit. Es ist für uns zentral, dass unsere Lernenden von Anfang an unsere nachhaltigen Bemühungen verstehen und mittragen.



SPRACHKURS FÜR MITARBEITENDE

Unsere Mitarbeitenden werden während zwei Lektionen in der Woche freiwillig unterrichtet, um ihre Deutschkenntnisse aufzubessern.



KINDERCLUB

Die Kinder unserer Mitarbeitenden dürfen, wie auch unsere kleinen Hotelgäste, die Betreuung im Kinderclub «Andalina» kostenlos genießen. So können die Eltern ungestört arbeiten und sind trotzdem in der Nähe ihrer Kinder.

LOKALES ENGAGEMENT ANGASCHAMAIN LOCAL

Ohne die lokale Verbundenheit könnten wir unser Hotel nicht so betreiben, wie es unseren Vorstellungen entspricht.

Mit unserem Engagement übernehmen wir Verantwortung und geben der Region und ihren Einwohnerinnen und Einwohnern etwas zurück.



SAUBERE UMWELT

Sie lieben die Schönheiten unserer Natur? Dann bewahren Sie diese und sammeln Sie mit dem mitgenommenen «Clean-Bag» Abfall ein. Als Dankeschön fürs Mithelfen beim Sauberhalten der Region erhalten Sie an der Réception eine Überraschung.



KULTUR-ENGAGEMENT

Wir engagieren uns für die Kultur in der Region. Mit Herzblut veranstalten wir regelmässig spannende Kulturerlebnisse. Als Präsidentin des Vereins «Kultur am Pass» amtet Claudia Züllig mit Leidenschaft für die Stärkung des regionalen Kulturschaffens.



REGIONALE PARTNER & LIEFERANTEN

Beim Einkauf von Lebensmitteln und sonstigen Produkten bauen wir auf regionale Kompetenz und kurze Wege. Wir wollen wissen, wer unsere Lebensmittel herstellt und schätzen den persönlichen Bezug und den Austausch mit den Produzenten.



UNSER FISCH REIST MIT DEM ÖV

Seit mehreren Jahren verzichten wir bewusst auf Fische und Krustentiere aus den Weltmeeren.

Unser fangfrischer Fisch stammt aus dem Bodensee und wird traditionell am Freitag auf dem Menu angeboten.

Unsere Fischerin **Trudi Schweizer**, bringt ihre frisch gefischten Felchen wöchentlich persönlich auf die Lenzerheide. Wohlgemerkt per Bus und Bahn.

Wo sonst kann man sagen, dass die Fische auf dem Teller mit dem öV angereist kamen?



KÄSE ZUM FRÜHSTÜCK UND FÜRS ABENDESSEN AUS 100% BIO-MILCH AUS ANDEER

Gemeinsam mit seiner Frau **Maria** und seinem Team stellt **Martin Bienenrth** alias «Floh» in der Sennerei Andeer die feinsten Milch- und Käsespezialitäten her. Die nachhaltig produzierten Genusswerke werden aus 100% Bio-Milch in Handarbeit hergestellt. Die Milch bezieht Floh von fünf Bauern aus dem Dorf. Dafür zahlt die Sennerei einen deutlich höheren Milchpreis. Die gesamte Milch wird in der Sennerei verarbeitet und vor Ort verkauft.

Eine «runde» Sache! Wir lieben den Käse von Floh, und servieren ihn zum Frühstück und beim Abendessen.



FAMILIE HEINRICH SEIT 30 JAHREN MIT IM BOOT

Die **Familie Heinrich** aus Filisur ist seit Jahrzehnten bekannt für ihre Hofprodukte wie Joghurt, Butter, Eis und andere Milchprodukte. Bereits seit über dreissig Jahren beziehen wir vom Familienbetrieb Joghurt und Butter, alles hergestellt aus regionalen Zutaten. Vater Peter Heinrich hat den Betrieb langjährig geführt und hat die Führung nun in die Hände seiner Tochter Nicole gelegt, die bei uns die Ausbildung zur Köchin absolviert hat.

Die Joghurts werden jeden Freitag in grossen Offengebinden, persönlich von Vater Heinrich geliefert, und wir füllen diese anschliessend in kleine Gläschen ab, die unsere Gäste auf dem Frühstücksbuffet begeistern.



SCALOTTAS TERROIR VON DER NATUR AUF DEN TELLER

Wieso auch in die Ferne schweifen, wenn so viele frische, hochwertige Produkte vor der Haustüre locken? Im Restaurant Scalottas Terroir kommt auf den Teller, was die Natur hergibt, der eigene Bergacker oder die Höfe und Ställe unserer Produzenten. Sie alle teilen unsere Überzeugungen im Umgang mit Tier und Ressourcen. Wir kennen und schätzen uns und wissen, wie die Produkte hergestellt und die Tiere gehalten werden. Mit fairen Preisen zeigen wir unsere Wertschätzung und fördern die Wertschöpfung in der Region.

Der berühmte Gastroführer Guide MICHELIN honoriert die konsequente Umsetzung seit 2021 mit dem grünen Michelin-Stern für besonders nachhaltig wirkende Gastronomiebetriebe.

NACHHALTIGES ENERGIEKONZEPT CONCEPT D'ENERGIA DIREVLA

Ein umsichtiges Energiekonzept gehört zu den grössten Herausforderungen in einem Hotelbetrieb.

Wir sind in einem steten Prozess bestrebt, mit Innovationen und Investitionen die Weichen für unsere eigene «Energiewende» zu stellen.

Aber auch kleine Massnahmen erzielen Effekte. So sensibilisieren wir unsere Mitarbeitenden und unsere Gäste für Möglichkeiten, den Energieverbrauch zu senken.



WÄRMERÜCKGEWINNUNG IM HAMAM

Unsere Alpenchic-Zimmer, welche sich im gleichen Haus befinden wie unser BergSpa, werden zum Teil mit der Abwärme aus dem Hamam beheizt. So kann diese Wärme ein zweites Mal genutzt werden und wir können Energie einsparen.



INVESTITIONEN IN DIE INFRASTRUKTUR

Das Haupthaus des Hotels Schweizerhof stammt aus den frühen Jahren des vorigen Jahrhunderts (1904). Umbauten bieten immer auch Gelegenheit, die Energienutzung zu optimieren.

UNSERE NACHHALTIGKEITSPARTNER IGLS NOS PARTENARIS DIREVLA

Für die Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsbemühungen können wir auf die Unterstützung anderer Hotelbetriebe sowie diverser Partner im Bereich Nachhaltigkeit zählen.

Durch einen gemeinsamen, regelmässigen Austausch werden Synergien geschaffen, um gemeinsam in der Tourismusbranche im Bereich Nachhaltigkeit etwas zu bewirken.



Der Schweizerhof ist Partner von **myclimate** im Projekt «Cause We Care». Bei uns leistet jeder Gast pro Nacht einen Beitrag in Form des «Klimafrankens». Dieser wird von uns als Hotel verdoppelt und jeweils hälftig in ein nachhaltiges Projekt im Ausland sowie für ein eigenes Nachhaltigkeitsprojekt im Hotel eingesetzt.



Swisustainable ist ein von Schweiz Tourismus initiiertes Nachhaltigkeitsprogramm für engagierte und interessierte Leistungsträger. Betriebe, die sich im Bereich Nachhaltigkeit engagieren, werden mit dem Swisustainable-Signet ausgezeichnet. Wir tragen stolz das Engaged Level 2.



Die Hotelgruppe **Responsible Hotels of Switzerland** vereint die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit in der Schweizer Hotellerie. Durch den Austausch an zahlreichen Veranstaltungen und Netzwerktreffen werden Synergien genutzt, um gemeinsam Fortschritte zu machen.



United Against Waste verfolgt das Ziel, Lebensmittelabfall entlang der gesamten Kette des Ausser-Haus-Konsums zu halbieren. Um Lebensmittel nicht zu verschwenden, verzichten wir auf Fleisch- und Käseplatten auf dem Frühstücksbuffet. Unsere Gäste bestellen passgenau vom Tisch aus.



NACHHALTIGKEITSTIPPS FÜR ZUHAUSE CUNSEGL DIREVEL PAR DATGESA

Haben wir Sie motiviert?

Dann nichts wie los. Perfekt muss niemand sein, auch kleine Schritte setzen Zeichen. Wir möchten Sie anregen, mitzuhelfen. Mit ein paar Tipps können Sie Ihre Ferienplanung, Ihre Ferienzeit oder Ihren Alltag nachhaltiger gestalten. Wenn Sie Fragen, Anregungen oder Empfehlungen haben: Wir freuen uns auf Sie.

Naomi Koepfli, unsere Nachhaltigkeitsverantwortliche, ist jeweils dienstags persönlich im Hotel anzutreffen und ist gerne für Sie da!

TIPPS FÜR DIE URLAUBSPLANUNG

Reisen Sie mit Bahn und Bus

Das PostAuto hält direkt vis-à-vis unseres Hoteleingangs. In nur wenigen Schritten sind Sie da. Falls Sie Hilfe mit dem Gepäck benötigen: Wir helfen gerne. Alle Gäste, welche mit dem öffentlichen Verkehr anreisen, erhalten ein kleines Dankeschön an unserem Empfang.

Bevorzugen Sie Orte, die regionale Produkte fördern

Mit dieser Massnahme schlagen Sie «drei Fliegen mit einer Klappe» – Sie essen gesund und frisch, fördern die lokale Lebensmittelproduktion und damit die Wertschöpfung und helfen, lange Transportwege zu vermeiden.

Geniessen Sie länger

Versuchen Sie, eine Region länger zu geniessen als nur eine oder zwei Nächte. Dies führt, nebst weniger Emissionen, auch zu einem entspannteren Aufenthalt für Körper, Geist und Seele.

TIPPS FÜR DIE FERIENTAGE

Entdecken Sie vegetarische Genüsse

Wir haben für Sie eine feine Auswahl an regionalen Produkten. Probieren lohnt sich! Neu gibt es bei uns einmal in der Woche auch ein ausschliesslich vegetarisches Halbpensions-Verwöhnmenu.

Braucht es täglich frische Bett- und Badetücher?

Wenn nicht, hängen Sie die Badetücher einfach wieder auf. Wünschen Sie frische Wäsche, legen Sie einfach das Badetuch in die Badewanne und für Bettwäsche die Holzkuh aufs Bett. Dann wechseln wir gerne die Wäsche aus.

Weniger ist mehr, aber genug hat es immer

Schöpfen Sie beim Frühstücksbuffet kleinere Portionen. Wenn es mehr sein soll, dürfen Sie mit Freuden auf weitere Runden. Auch beim Abendessen schauen wir auf eine gute Portionsgrösse. Wir verwöhnen Sie gerne mit einem frisch zubereiteten zweiten Teller, wenn Sie noch Hunger haben.



TIPPS FÜR ZU HAUSE

Regionaler Einkauf und saisonale Lebensmittel

Die dauernde Verfügbarkeit von allem hat uns vergessen lassen, was wann saisonal wächst. Abhilfe bieten Saisonkalender, auch Migros oder Coop geben Tipps, oder entdecken Sie lokale Kostbarkeiten am Wochenmarkt.

Kaufen Sie bewusst ein

Achten Sie darauf, was Sie kaufen. Lieber zweimal pro Woche einkaufen anstatt eines Grosseinkaufs, denn gerne gehen die Lebensmittel im Kühlschrank vergessen. Geben Sie zudem Dingen eine zweite Chance: nicht alles muss neu sein, Secondhand hat auch seinen Charme.

Recycling statt alles in die gleiche Tonne

Wir Schweizerinnen und Schweizer sind bereits «Königinnen und Könige» des Abfalltrennens – mit wenig Aufwand werden wertvolle Stoffe wieder verwendet. Nicht alles, was weg soll muss vernichtet werden, Brockenhäuser oder Secondhand-Portale haben viele Fans.



Kontakt

Hotel Schweizerhof | Voa Principala 39 | CH-7078 Lenzenerheide

Tel. +41 81 385 25 25

schweizerhof-lenzenerheide.ch